

セントラル・オタゴのサブリージョンであるベンディゴに、ニュージーランドワイン・メーカー・オブ・ザ・イヤーの栄誉に2度も輝いたルディ・パウアーが1996年設立。ブドウ畑の下に広がるニュージーランド最大の石英地層(クウォーツ・リーフ)をワイナリー名に冠し、1862年当時金採掘で有名だったこの地をワイン有名産地に引き上げた先駆者で、30ヘクタールの畑はバイオグロによりオーガニック認定を、デメテルによりバイオダイナミック認定を受けています。



Pinot Noir 2022
ピノ・ノワール 8,500円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤
原産地呼称:ベンディゴGI
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:オーガニックとバイオダイナミックの認定を受けた畑のぶどうを使用。7日の低温マセレーションを経て天然酵母が活動を開始。最高約12日毎日丁寧に攪拌。フレンチオーク(新樽28%)で12ヶ月の熟成期間中に自然にマロラクティック発酵が発生。

ハーブや土っぽさ、シナモンスティックの香りに、スマイレや赤いバラ、ブラック・チェリーのアロマ。生き生きとした酸とヴェルベットの様な熟成したタンニンにしっかり構成され凝縮した味わいが折り重なり、フィニッシュが長く続きます。

Methode Traditionnelle Brut NV
メトード・トラディショナル・ブリュット 6,500円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 泡
原産地呼称:ベンディゴGI
品種:ピノ・ノワール、シャルドネ
醸造:オーガニックとバイオダイナミックの認定を受けた畑のぶどうを使用。手摘みで収穫。澱と共に瓶内二次発酵と熟成を経て、手作業で澱引きを行います。残糖6g/l。

エレガンスとフィネスが溢れ出るスパークリングワイン。淡いイエローカラーで、綺麗な林檎のブーケにわずかなライムやブリオッシュの香り。とても魅力的で後を引く味わいは爽快なほどに涼しげで酸はクリーミー。焦点のあった爽やかで涼しげな後味は、美しいバランスと長い余韻を伴います。

Bendigo Estate Pinot Noir 2017
ベンディゴ・エステート・ピノ・ノワール 12,000円



地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤
原産地呼称:ベンディゴGI
品種:ピノ・ノワール100%
醸造:バイオダイナミックの認定を受けた畑のブドウを使用。100%除梗し小区画ごとに醸造。タンニンを最適に抽出すべく丁寧に攪拌しながら低温マセレーションを実施し、スキンコンタクトは27日。新樽33%、1年樽50%、3年樽17%のフレンチオークで約15ヶ月熟成。

深いルビーレッド。野生のベリー類のようなスパイシーな香りにダーク・チェリーやブラック・ベリー、甘草のような風味。がっしりとしたストラクチャーにシルクのような滑らかなタンニンを伴い余韻が長く続きます。